

Chips de bananes

- Les délicieuses chips santé aux bananes (Miam!)



Ingrédients :

- 10 bananes mûres tranchées finement (ou moins, vous ajusterez)
- Le jus d'un citron

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 °F (93 °C).
2. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier d'aluminium et graissez légèrement avec de l'huile style Pam.
3. Dans un bol, mettre le jus de citron par-dessus les bananes et bien secouer le bol.
4. Mettre les morceaux de bananes sur la plaque. Sans qu'aucun morceau se touche.
5. Faire cuire pour 2 heures. Retourner les morceaux et faire cuire pour une autre heure et demie.
6. Retirez du four et laissez refroidir.
7. Conserver dans un plat hermétique!

Dans le même genre, on a aussi :

- Bananes frites au miel
- Chips de pommes
- Chips de carottes
- Chips de patates douces
- Chips de patates douces sel et vinaigre

• **Chips de palates suaves sel et vinaigre**

“ *Ces délicieuses chips de bananes sont très faciles à faire et absolument parfaites pour les collations santé ou les déjeuners (même en céréales avec du lait!)* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)